MÁQUINA ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA

MANUAL DE ISTRUCCIONES

ÍNDICE

- IDENTIFICACION DEL"MANUAL DE ISTRUCCIONES".....pag.3
- COMO LEER Y UTILIZAR EN "MANUAL DE ISTRUCCIONES".....pag.4
- CERRTIFICADO DE GARANTIA.....pag.5
- PRECAUCIONES GENERALES.....pag.6
- INSTALLACÍON.....pag.7
- USO DE LA ENVASADORA.....pag.8
- DESCRIPCIÓN DE VACIO (maquìna con potenciómetro).....pag.11
- DESCRIPCIÓN DE VACIO (máquina 7 segmenti).....pag.12
- CONTROLES Y MANTENIMIENTO.....pag.16
- PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....pag.18
- DESPIEZO.....pag.20
- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....pag.24

CAPÍTULO 1

Identificación del "Manual de Instrucciones"

El manual de instrucciones es un documento emitido por la empresa fabricante y es parte integrante de la máquina. Ese documento es oportunamente identificado para permitir la localización y/o la sucesiva referencia.

Todos los derechos de reproducción y divulgación de este manual y relativa documentación citada y/o alegada, están reservados.

Finalidad del documento

La finalidad principal del manual de instrucciones es dar al cliente y a todo el personal que interacciona con la máquina, las informaciones necesarias para su correcta instalación y para el mantenimiento en condiciones optimales con particular atención para que esto suceda en condiciones de seguridad.

Advertencias generales y límites de responsabilidad del fabricante

Cada interacción operador-máquina, en los límites del uso previsto y en el ciclo completo de vida de esta, ha sido atentamente y exhaustivamente analizada por la casa fabricante durante las fases de planeamiento, construcción y redacción del manual de instrucciones. A pesar de esto, nada puede sustituir la experiencia, un adecuado adiestramiento y, sobre todo, el "buen sentido" de los que interaccionan con la máquina. Estos últimos requisitos son indispensables tanto en cada fase operativa de la máquina como durante la lectura de este manual.
La no observación de las precauciones o de específicas advertencias presentes en este manual, el uso de la máquina por parte de personal no adecuado, violan cada norma de seguridad en relación con el planeamiento, la construcción y el uso previsto y excluyen la empresa fabricante de todas las responsabilidades en caso de daños a personas o cosas. La empresa fabricante no se considera responsable por las consecuencias causadas por el falta de respeto de las precauciones de seguridad presentes en este manual.

Referencias normativas:

En la redacción de este documento se utilizaron las indicaciones de:

1. Anexo "I" a la directiva 89/932/CEE y sucesivas modíficas: punto 1.7.4;
2. UNI EN 292/2-1992, punto 5.5

CAPÍTULO 2

Cómo leer y utilizar en "Manual de Instrucciones"

Este documento es parte integrante de la máquina, por lo tanto hay que vigilarlo y utilizarlo oportunamente por toda su la vida operativa, también en caso de cesión a otras personas.
Eventuales preguntas para ulteriores copias de este documento tendrán que ser regularizadas con orden de pedido enviada a la empresa fabricante. Para conservar correctamente por largo tiempo este manual, se recomienda:
- Utilizar el manual sin perjudicar todo o parte del contenido. En particular, se recomienda no dejar el manual durante el utilizo y volver a meterlo en su lugar inmediatamente después de haberlo consultado.
- No quitar, arrancar o volver a escribir por ningún motivo partes del manual. Eventuales ensambladuras tendrán que ser hechas por la empresa fabricante.
- Conservar el manual en lugares protegidos de la humedad, del calor y otros agentes ambientales que pueden perjudicar la integridad o la duración.

Definiciones

Según la "Directiva máquinas CEE 89/392 y sucesivas actualizaciones, hay que dar a conocer las siguientes definiciones:
- Operarios: la o las personas que manejan, regulan, hacen el mantenimiento ordinario o la limpieza de la máquina.
- **Usuario**: el ente o las personas responsables y/o propietarias de la máquina.

Datos de identificación del fabricante de la máquina y colocación de la placa MARCADURA CE.
La identificación de la Sociedad fabricante de la máquina, se desarrolla según la legislación en vigor mediante los actos aquí citados:
- Declaracion de conformidad;
- Marcadura CE;
- Manual de instrucciones.
Una placa específica aplicada a la máquina, refleja de manera indeleble las informaciones sobre la MARCADURA CE:

Está prohibido arrancar la placa " MARCA CE" y/o cambiarla por otra placa. En el caso de que por motivos accidentales la placa " MARCA CE" se estropeara, se desprendiera de la máquina por efecto del adhesivo usado por el fabricante, el cliente tiene que obligatoriamente informar a la casa fabricante.

CAPÍTULO 3

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La casa fabricante se empeña , por 12 (doce) meses a partir de la fecha de expedición y entrega directa del bien, en garantizar al cliente o concesionario la integridad y el correcto funcionamiento de los componentes relativos a la máquina.
Están excluidas de la garantía todas las partes de normal desgaste de la máquina, o sea componentes en los que el utilizo genera un desgaste constante e imparable:

A. Resistencias eléctricas - teflón – guarniciones de retén – gatos neumáticos de abertura campana – membrana de soldadura – filtros aire – filtro aceite – cambio aceite -Paletas bomba.
B. En el caso que al fabricante fuese entregada una bomba de vacío referente a un maquinario en garantía para problemas de aspiración y mal funcionamiento, la empresa Fabricante se reserva la facultad de controlar se fuesen aspirados cuerpos extraños: (líquidos, solidos, jugos, zumos, etc..) si ha pasado éso, la reparación materiales y mano de obra será regolarmente cargada en cuanto el problema no sería liado a defectos de fabricación, sino a negligencia del cliente durante el utilice.
C. Eventuales problemas liados a las placas electrónicas del circuito tendrán que ser controladas por la empresa productora antes del envio de la pieza en sustitución en cuenta garantía. Una variación de tensión, una sobre alimentación eléctrica, una molestia de la red externa, podrían generar daños no imputables al fabricante y a la buena fabricación del producto.
D. Eventuales problemas liados a piezas néumaticas, estructurales, mecánicas, serán regolarmente resueltos en los términos de la garantía sin algún cargo.
E. Durante el periodo de garantía, para intervenciones que incluye la garantía misma, no serán cargados los costes de materiales sustituidos, mientras serán calculados los costes de mano de obra. Durante el perido de garantía para intervenciones no incluidas en la misma para diferentes razones, serán regularmente cargados los materiales sustituidos y los costes de mano de obra.
F. Si durante el periodo de garantía fueran pedidas intervenciones externas de nuestros técnicos, los costes de desplazamiento (ida y vuelta) serán totalmente cargados independientemente de la razón de la intervención.
G. Los servicios de prestación en los maquinarios tienen que ser efectuados en la fabrica sea en el periodo de garantía sea fuera dicho periodo, especificando que ningún coste de transporte (ida y/o vuelta) será por lo tanto resarcido.
H. Todos los materiales enviados a la fabrica, sea en el periodo de garantía que fuera de dicho periodo tendrán que llegar obligatoriamente en porte franqueado.
I. La llegada de los materiales con cargo de transporte será automáticamente rehusado.
J. Cualquiera pieza considerada defectuosa (bomba, placa, etc.) y manipulada por el cliente durante el periodo de garantía no será más considerada incluida en este parametro. La empresa fabricante tiene en manera inequivocable el encargo de desenrollar esta función.

Está prohibido arrancar la placa " MARCA CE" y/o cambiarla por otra placa. En el caso de que por motivos accidentales la placa " MARCA CE" se estropeara, se desprendiera de la máquina por efecto del adhesivo usado por el fabricante, el cliente debe obligatoriamente informar a la Fabricante.

CAPÍTULO 4

Precauciones generales para la prevención de accidentes

Observar particularmente las siguientes indicaciones:
- No tocar jamás las partes metálicas de la máquina con las manos mojadas o húmedas;
- No tirar del cable eléctrico de alimentación para extraerlo del enchufe;
- No permitir que la máquina sea usada por niños o incapacitados, sin vigilancia;
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada mientras sea conectada con una adecuada toma de tierra, como está previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica, es necesario comprobar este requisito, en el caso de duda, solicitar un control de la instalación por personal cualificado; el fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de toma a tierra en la instalación;
- En el caso posible de una defectuosa toma a tierra de protección, la máquina deberá desconectarse, con el fin de evitar indeseables y/o involuntarias activaciones;
- Utilizar siempre fusibles de protección conforme a las normas vigentes de seguridad de los valores correctos y con las apropiadas características mecánicas;
- Evitar el uso de fusibles reparados y la creación de cortocircuito entre los terminales presentes en los portafusibles;
- El cable de alimentación de la máquina, no debe ser sustituido por el usuario, en el caso de alguna anomalía en el cable o para su sustitución, dirigirse exclusivamente al fabricante de la máquina;
- Mantener el cable lejos de lugares o elementos calientes;
- Conectar y desconectar la máquina siempre de la red eléctrica, antes de iniciar cada proceso de limpieza de carácter global u operación de lavado;
- Limpiar la partes exterior de la máquina, los paneles y comandos, con un paño seco o humedecido con una solución blanda de detergente o alcohol.

Obligaciones en el caso de un mal funcionamiento y/o peligros potenciales

Los empleados tienen la obligación de señalar a sus directos responsables de cualquier eventual defecto y/o potenciales situaciones peligrosas que se deben comprobar.

Obligaciones del usuario

El usuario tiene la obligación de informar en el menor tiempo posible a la
empresa fabricante si encontrase defectos y/o mal funcionamiento de los sistemas de protección antiaccidente, así como de cualquier situación de posible peligro que tengan conocimiento.
Està terminantemente prohibido al usuario y/i terceras personas (excluídos el fabricante y el distribuidor) aportar modificaciones de cualquier género y entidad a la máquina y a sus funciones, así como del presente documento técnico.
En el caso de un mal funcionamiento y/o peligros, debido a una falta de aplicación a lo antes indicado, la Casa Productora no es responsable de las consecuencias.
Aconsejamos de solicitar eventuales modificaciones directamente al Fabricante.

CAPÍTULO 5

INSTALACIÓN

Después de la extracción del embalaje, asegurarse de que la máquina no haya sido dañada durante el transporte. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al Fabricante o distribuidor.

Ubicación
Posicionar la máquina en lugar con un bajo porcentaje de humedad y alejada de cualquier fuente de calor.

ATENCIÓN!

- **LA MÁQUINA NO SE TIENE QUE INSTALAR EN ATMÓSFERA EXPLOSIVA**
- **ANTES DE EFECTUAR CUALQUIERA OPERACIÓN DE CONTROL QUE COMPORTE EL DESMONTAJE DE ALGUNA PARTICULARIDAD SE DEBE ABSOLUTAMENTE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA**

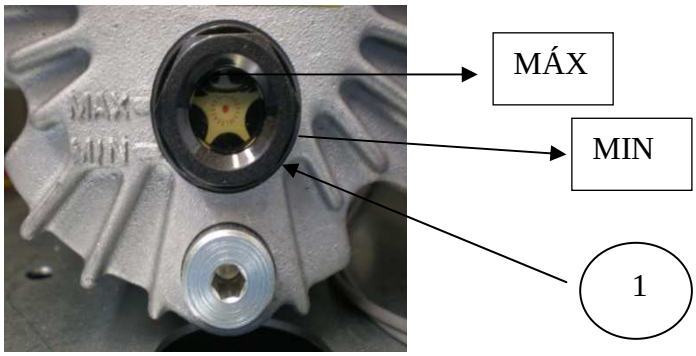


Fig. 2

Conexiones
Controlar antes de la conexión el nivel del aceite a través del visor de control situado en el motor (Fig.2, particularidad 1). .

El nivel del aceite tiene que ser ¾ del visor.

Para acceder al visor destornillar los 6 tornillos que bloquean el cárter posicionado en el lado posterior de la máquina y desplazar ésta (modelos con bomba a baño de aceite
).

ATENCIÓN!
ANTES DE CONECTAR LA MÁQUINA, ASEGURARSE QUE LOS DATOS DE LA PLACA COINCIDAN CON LOS DE LA RED ELÉCTRICA.

La placa está situada en el lado de la carterización de la máquina.
Después de haber controlado el nivel y todo nuevamente cerrado, se conecta el enchufe bipolar en la toma de corriente 230V AC 50 Hz.
En el caso de incompatibilidad entre el enchufe y la toma de corriente, sustituir la toma con otro tipo, labor a efectuar por personal profesionalmente cualificado.
El técnico deberá comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuado a la potencia absorbida por la máquina. En general es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En el caso de que fuese indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiplos y alargadores conformes a las vigentes normas de seguridad, pero procurando no superar el límite de portada en valores de corriente a los de máxima potencia marcados en el adaptador múltiplo.

CAPÍTULO 6

USO DE LA ENVASADORA

Envasado al vacío

1. Conectar el enchufe bipolar si 230V o tripolar si 380V en la toma de corriente eléctrica.
2. Apretar el pulsador general de la red eléctrica 7 y el pulsador ON/OFF. Con esta operación se activa el circuito eléctrico que alimenta a placa modular para las fases automáticas del ciclo.
3. Posicionar el tiempo de vacío seleccionado, el tiempo de soldadura y el tiempo de inyección gas (si la envasadora tiene ese sistema).
4. Se pone la bolsa (o las varias bolsas) que contienen el producto en el interior de la cámara de vacio apoyando la boca abierta de la bolsa sobre la barra soldante de forma que quede perfectamente plana. Si en la bolsa hubiera un exceso de producto, es necesario que la bolsa sea colocada en la fisura existente entre la cuba y la barra soldante.
5. En el interior de la cámara están 2/3 planos en polietileno atóxico para alimentos que permiten nivelar el espesor del producto respecto a la barra soldante, los cuales se pueden extraer o dejarse, según la necesidad.
6. Se baja la campana haciendo una buena presión con el fín de que la campana permaneca cerrada y de inicio al ciclo de trabajo.
7. Las diversas fases del ciclo son automáticas y después de un tiempo predeterminado por nosotros la campana se abre dando paso al ciclo sucesivo.

Envasar al vacío con inyección gas inerte (opcional)

1. Programar en la placa comandos el ciclo de trabajo con imisíon de gas inerte, preseleccionando los referentes valores de tiempo.
2. Una vez conectado el tube procedente desde la bombona hasta al portagoma en el lado/posterior de la envasadora con referente faja, programar el manometro puesto en cima a la bombona a un valor de presión par a 1 ATA.
3. Se pone la bolsa que contiene el producto al interior de la cámara de vacìo, metiendo el tubo de imisión gas al interior de la boca de la bolsa (1 fig. 7) cuidando que no hay pliegues que obstruyen la salida del gas.

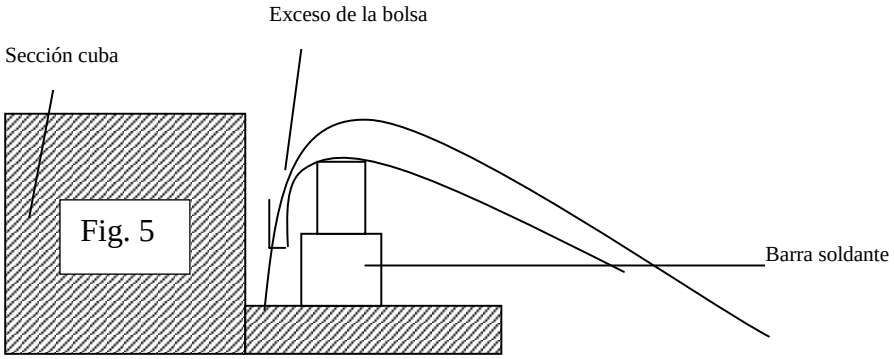


Fig. 5

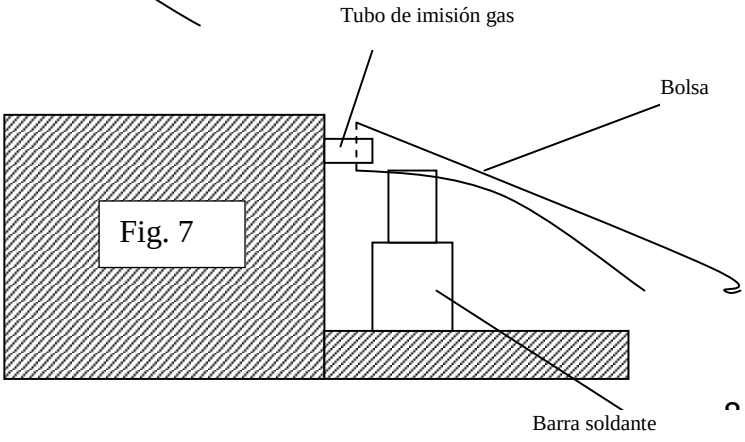


Fig. 7

Tab. 3

EJEMPLOS DE ENVASADO EN ATMOSFERA CONTROLADA

PRODUCTO	OXÍGENO % (O2)	ANHIDRIDO CARBÓNICO % (CO2)	NITRÓGENO % (N2)
Rodajas embutido	-	20	80
Asado	80	20	-
Cerveza/ Bibita enlatada	-	100	
Bizcochos y productos al horno	-	100	100
Café	-	100	100
Carne fresca	70/80	30/20	-/-
Carnes y especies liofilizadas	-	-	100
Carne picada	-	-	100
Chocolate	-	100	-
Queso fresco/ Mozzarella	-/-	20/-	80/100
Queso duro /Nata/Mantequilla/Margarina	-	-	100
Ensalada fresca/ Perejil	-	50	50
Yogurt / Pasta hojaldre	-	100	-
Leche en polvo	-	30	70
Levadura seca en polvo	-	100	100
Manzanas	2	1	97
Panceta en rodajas	-	35	65
Pan	-	100	-
Pan tostado	-	80	20
Pasta	-	-	100
Pasta fresca / tortellini / Lasaña	-	70/100	30
Patatas / Patatas fritas/ Lúpulo	-		100
Pescado azul	-	60	40
Pescado blanco	30	40	30
Pizza	-	30	70
Volatería	-	75	25
Tomate	4	4	92
Precocinados	-	80	20
Charcutería envasada	-	20	80
Escalopas	70	20	10
Zumos de fruta	-	-	100
Truchas/Pescado de anzuelo	-	100	-
Vino/Aceite	-	-	100

CONFECCIÓN AL VACÍO DE PRODUCTOS LÍQUIDOS O SEMILÍQUIDOS

Con la envasadora al vacío es posible confeccionar al vacío productos líquidos o semilíquidos (ej. Sopas, salsas, jugos, etc...) alargando la duración y manteniendo inalterables los sabores y la higiene.
En estos casos se ha de tener bien presente que las bolsas no se deben llenar nunca al límite sólo al 50% de su capacidad, teniendo cuidado de mantener el borde de la bolsa con desnivel respecto a la barra de soldadura (sacar los planos internos).

- El ciclo de vacío permanece programado como se ha descrito en el capítulo USO DE LA ENVASADORA.
- Siendo los líquidos no comprimibles, no necesitan de envasado en ambiente modificado, es decir con emisión de gas inerte.
- Todos los envasados pueden ser almacenados en cámaras frigoríficas y apilables normalmente.

PRECAUCIONES PARTICULARES

a) Se aconseja una vez terminado el trabajo de envasado con la máquina pulsar el interruptor para retornar a cero.
b) En todas las máquinas con alimentación trifásica poner atención al sentido de rotación del motor, que está indicado en un adhesivo existente en el mismo motor(1, Fig.8) . Si éste girase en sentido contrario (esto se advierte con un fuerte ruido metálico y la campana no se puede cerrar) invertir dos de los tres cables de alimentación en el enchufe.

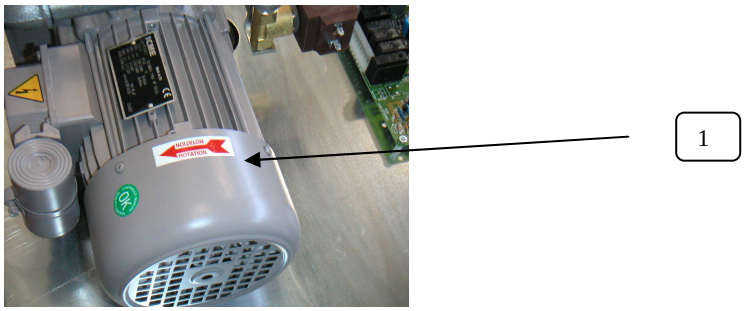


Fig. 8

ATENCIÓN!

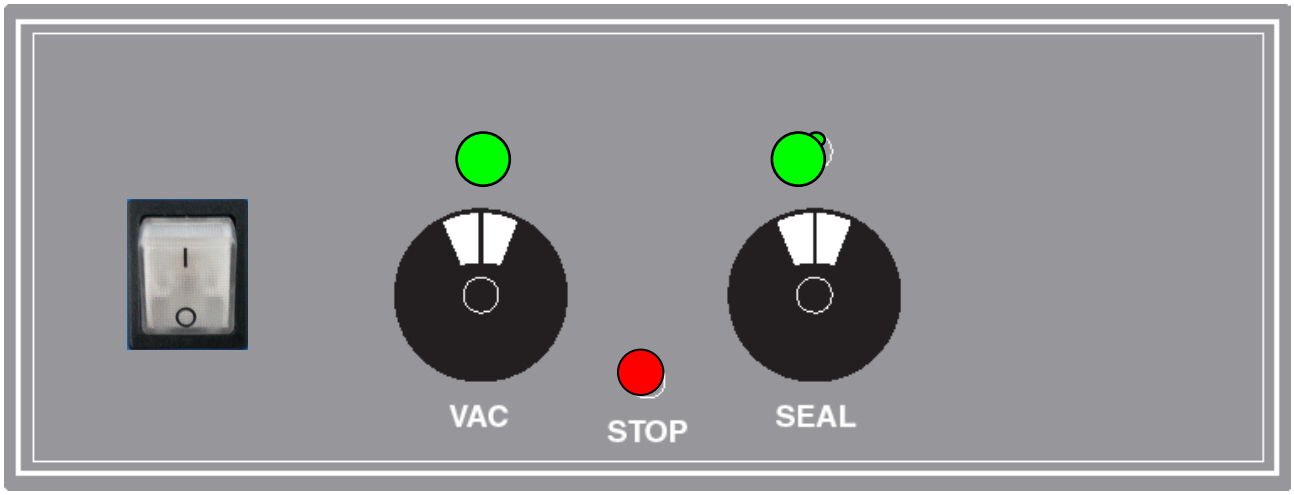
- La masa a tierra (cable amarillo-verde) no tiene que ser desplazada o interrumpida.
- En el caso de alimentación 3P+N es decir en presencia del cable de neutro (cable azul) éste no tiene que ser desplazado o interrumpido.

c) Durante su normal funcionamiento no es necesaria ninguna operación de limpieza de la cámara y de la campana, en el caso de que fuera necesaria (ej. Desbordamientodel producto en la bolsa) se aconseja el uso de un trapo empapado en alcohol.

ATENCIÓN!
ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA RED.

DESCRIPCIÓN CICLO DE VACÍO (macchina versione potenziometri)

Cierrando la campana parte el ciclo, parte la bomba, aparece escrito VAC y enseguida la cuenta hacia atrás en segundos del valor programado hacia cero, si se está utilizando el gas aparece escrito GAS, después empieza la soldadura y aparece escrito SOLDA. Después de la soldadura, empieza la refrigeración de la resistencia indicado por REFRIGER. Y a su fin se visualizará ABRIR que indica la conclusión del ciclo y la abertura de la campana.



LEYENDA CUADRO DE MANDOS Y MÁQUINA

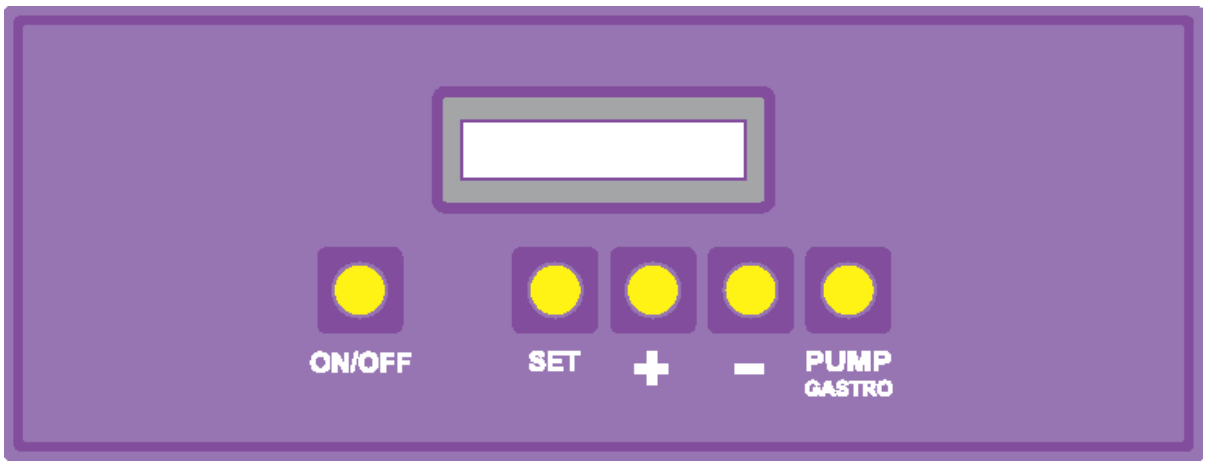
1) **VAC:**sirve para seleccionar el tiempo de vacìo y para soldar manualmente. Cada muesca indica 5 segundos màs o menos. Por lo tanto el ciclo màximo de vacìo es aproximadamente 1 minuto.
2) **STOP:**interrunpe el ciclo de vacìo.
3) **SEAL:**sirve para programar el tiempo de soldadura.

SOLDADURA MANUAL

Para hacer la soldadura manual llevar el botòn del vacìo en posicìon 0 y la màquina hace la soldadura anticipando la fin del ciclo de trabajo.

DESCRIPCIÓN CICLO DE VACÍO (macchina versione 7 segmenti)

Cierrando la campana parte el ciclo, parte la bomba, aparece escrito VAC y enseguida la cuenta hacia atrás en segundos del valor programado hacia cero, si se está utilizando el gas aparece escrito GAS, después empieza la soldadura y aparece escrito SOLDA. Después de la soldadura, empieza la refrigeración de la resistencia indicado por REFRIGER. Y a su fin se visualizará ABRIR que indica la conclusión del ciclo y la abertura de la campana.

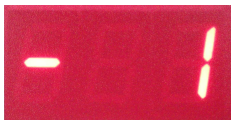


LEYENDA CUADRO DE MANDOS Y PROGRAMAS

1. **SET**: sirve para seleccionar los valores de los programas (vacío, soldadura y gas) y para terminar el ciclo de vacío.
2. **+/-**: sirven para seleccionar el programa que quiere utilizar (la máquina puede memorizar 10 ciclos de lavoración gastronómica y 10 para la pastelería), y, aumentar o desminuir los valores de los ciclos.
3. **PUMP GASTRO**: sirve para activar las funciones de vacío en las bandejas, limpieza bomba, calientamiento bomba y soldadura manual.

IMPOSTACIÓN PROGRAMA (**MÁQUINAS SIN FUNCIÓN GAS**)

Al encender la máquina se visualizará en la pantalla escrito:



O

" **–** " indica que en el programa corriente el gas está inhabilitado
" **G** " indica que en el programa corriente el gas está habilitado.

El número " **1** " indica el programa que estáis utilizando.

Con los interruptores +/- podemos seleccionar el programa deseado que aparecerá en la pantalla. La máquina en su versión estándar tiene 10 programas. Como opcional (a pedido) está la versión con 20 programas (10 lavoración gastronomía y 10 pastelería donde la bomba trabaja con intermitencia).

Pulsando SET por unos segundos aparecerá en la pantalla escrito:

SET (IMPOSTACIÓN) TIEMPO DE VACÍO

con +/- puedes aumentar o desminuir los segundos del ciclo de vacío.

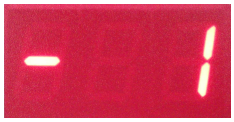
Pulsando de nuevo SET aparecerá en la pantalla:

SET (IMPOSTACIÓN) TIEMPO DI SOLDADURA

con +/- Se puede aumentar o disminuir los décimos de segundo del ciclo de soldadura.
En fin, pulsando SET, se puede visualizar el número de programa que modificamos, y, esto significa que las variaciones hechas, han sido salvadas.

IMPOSTACIÓN PROGRAMA (**MÁQUINA CON FUNCIÓN GAS**)

Al encender la máquina se visualizará en la pantalla escrito en espera:



O

" **—** " indica que en el programa corriente el gas está <u>inhabilitado;</u>

" **G** " indica que en el programa corriente el gas está <u>habilitado.</u>

El número " **1** " indica el programa que estáis utilizando.

Con los interruptores +/- podemos seleccionar el programa deseado que aparecerá en la pantalla. La máquina en su versión estándar tiene 10 programas. Como opcional (a pedido) está la versión con 20 programas (10 lavoración gastronomía y 10 pastelería donde la bomba trabaja con intermitencia).

Pulsando SET por unos segundos aparecerá en la pantalla escrito:

SET (IMPOSTACIÓN) TIEMPO DE VACÍO

con +/- puedes aumentar o desminuir los segundos del ciclo de vacío.

Pulsando de nuevo SET aparecerá en la pantalla:

SET (IMPOSTACIÓN) TIEMPO DI SOLDADURA

con +/- Se puede aumentar o disminuir los décimos de segundo del ciclo de soldadura.

Pulsando de nuevo SET aparecerá en la pantalla:

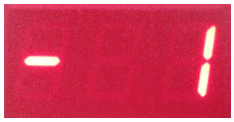
SET (IMPOSTACIÓN) TIEMPO INYECCIÓN GAS

con +/- Se puede aumentar o disminuir los décimos de segundo de inyección gas.
En fin, pulsando SET, se puede visualizar el número de programa que modificamos, y, esto significa que las variaciones hechas, han sido salvadas.

ATENCIÓN: asegurarse de que la presión del gas en entrata no sea superior a 1 – 1.5 bar

Si hemos dado cualquier valor positivo de inyección gas, en la pantalla aparecerá escrito:

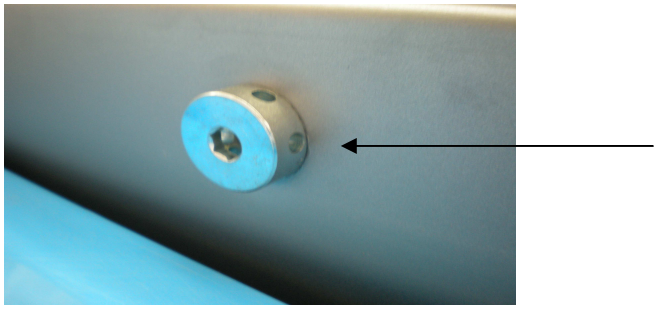
esto significa que el gas está habilitado (activado) y que estáis utilizando el programa n. 1, mientras que, si ha sido impostado seleccionado el valor O, en el menú gas se visualizará escrito:



que significa que el gas está inhabilitado y estáis utilizando el programa 1.

VACÍO EN RECIPIENTES

Para realizar el vacío en los recipientes es necesario conectar el tubo de aspiración externo (optional excluso) al tubo de aspiración puesto en en fondo de la cuba frente a la barra de soldadura, por una extremidad, y en la válvula predispuesta en en contenedor, por la otra.



Asegurarse de que la válvula manual de respiro sea cerrada (posicionada hacia arriba), pulsar "**PUMP GASTRO**" para hacer partir el ciclo de aspiración.
Cuando alcanzas el vacío deseado en el recipiente (controlar el indicador de vacío), pulsar de nuevo el mismo interruptor para terminar el ciclo.
En fin, para desconectar el tubo del recipiente, bajar la válvula manual de respiro.

CALENTAMIENTO BOMBA

Durante el periodo invernal, se aconseja por la mañana efectuar un breve precalentamiento de la bomba para licuar el aceite antes de que entre en el circuito.Con la campana (SIN CERRARLA) pulsar "**PUMP GASTRO**" por tres segundos hasta que la bomba entre en funcion y mantenerla en esta posición durante 15/20 seg., después, pulsar de nuevo el interrumptor para parar la bomba.

LIMPIEZA BOMBA

Para hacer una limpieza ordinaria de la bomba es necesario pulsar **"PUMP GASTRO"** y, mientras se está pulsando, bajar la campana.
En la pantalla se visualizará escrito "**C 10**".
Durante este ciclo de 10 minutos, la bomba se accionará a intermitencia.

Para terminar en cualquier momento el ciclo de limpieza bomba, pulsar por unos segundos **SET.**

SOLDADURA MANUAL

Durante el ciclo pulsando por tres segundos **PUMP GASTRO** es posible hacer la soldadura con antelación con respecto al fin del ciclo ya impostado.

PROGRAMAS PASTELERÍA

Si la máquina puede envasar productos de pastelería, los ciclos desde el 1 hasta al 10 tendrán un funcionamiento normal, mientras que los desde el 11 hasta el 20, durante el ciclo de vacío, cada 7 segundos de aspiración la bomba hará una pausa de 4 segundos para evitar la ebullición del producto en el interior de la bolsa.

CAPÍTULO 7

CONTROLES Y MANTENIMIENTO

El acceso al interior de la máquina solo lo puede realizar un servicio técnico cualificado del concesionario. En el caso de un acceso al interior por otro personal, el fabricante declina toda la responsabilidad civil y penal sobre accidentes o daños causados a cosas o personas.

ATENCIÓN!
TODOS LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS ESTAN PROTEGIDOS EN SU INTERIOR, Y PARA ACCEDER SE DEBE SACAR EL CÁRTER DE PROTECCION ATORNILLADO, CUANDO SE QUIERA ACCEDER AL INTERIOR, DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA RED ELÉCTRICA.

Manutención

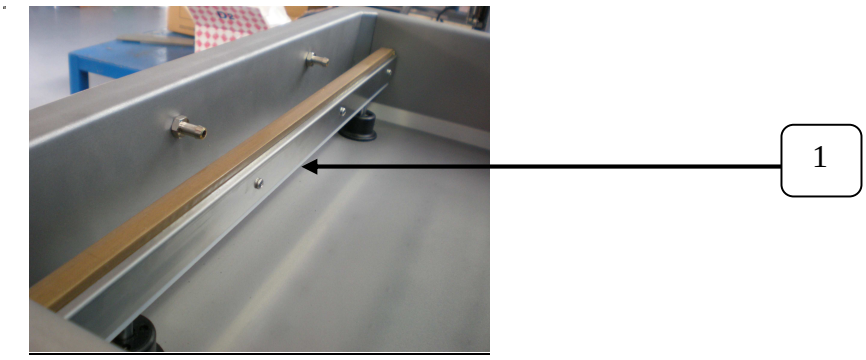
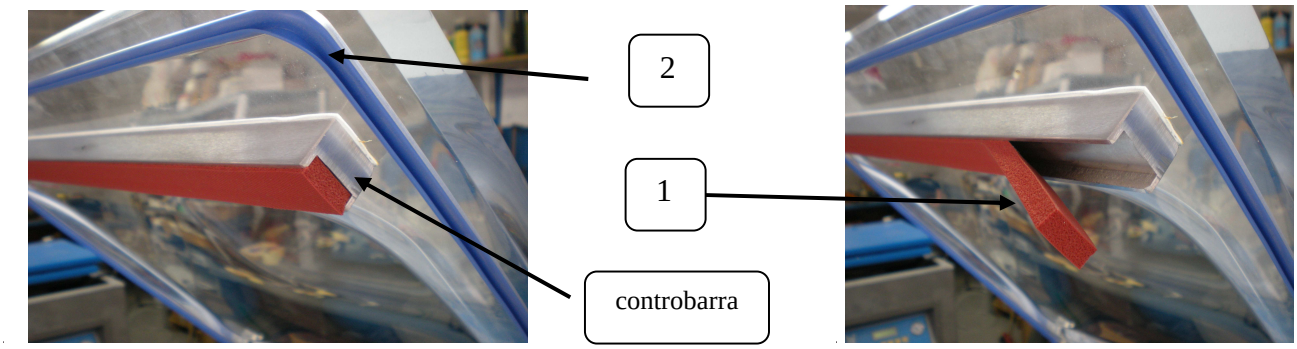


Fig. 9

1. Limpiar las barras soldantes (1 fig. 9) y la contrabarra de silicona (1 fig. 10) cada 15 días con alcohol.



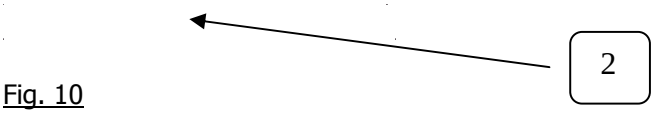


Fig. 10

2. Cambio aceite cada 400 h. aprox. de trabajo (dato variable en función del tipo de producto envasado.)

Fig. 11

3. Sustitución resistencias eléctricas (fig. 11) teflon barra soldante (fig. 11), guarniciónes de retén tapa (2, fig. 10) cada 200 h aprox. de trabajo.
4. Sustitución silicona contrabarra (1, fig. 10).
5. Control paletas bomba, filtros, retén electroválvulas néumaticas cada 2000/h aprox de trabajo.

Manutención

Cada 10000 ciclos la máquina hará aparecer escrito OIL (aceite) en vez de Programa, indica que es necesario hacer la manutención de ka bomba.
Para entrar en la modalidad manutención ver el punto "LIMPIEZA BOMBA".

CAPÍTULO 8

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

DESPUÉS DE HABER PULSADO EL INTERRUPTOR GENERAL LA MÁQUINA NO FUNCIONA

1. Comprobar que la clavija del cable eléctrico esté bien introducida en el enchufe correspondiente y eventualmente comprobar los contactos internos de la clavija.
2. Comprobar que bajando la campana actue regularmente el microinterruptor situado en el interior de la parte trasera de la máquina.
3. Comprobar el fusible de protección situado en la placa electrónica colocada en el interior de la máquina, cerca del interruptor general (Nota: en las máquinas con instalación eléctrica encajado, los fusibles se encuentran en el interior de la caja).
4. En el caso de motor trifásico, después de haber desconectado la máquina del cuadro abrir la puerta posterior y comprobar si actúa el magnetotérmico de protección del motor.

LA MÁQUINA SE BLOQUEA, IMPROVISADAMENTE MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO

1. Comprobar que el microinterruptor posterior actúe perfectamente.
2. Comprobar que los fusibles de protección situados en la placa electrónica estén intactos.(Nota: en las máquinas con instalación eléctrica encajado, los fusibles se encuentran en el interior de la caja).
3. Verificar la presencia de tensión.

LA MÁQUINA FUNCIONA REGULARMENTE PERO A LA APERTURA DE LA TAPA LA CONFECCIÓN NO RESULTA SOLDADA

1. Levantar el teflón y comprobar que la resistencia no tenga interrupciones y que esté bloqueada sobre las regletas laterales.
2. Verificar que entre barra soldante y contrabarra puesta en la lata la distancia sea por lo menos 4-5 mm.
3. Verificar la correcta impostación del tiempo de soldadura con respecto al espesor de la bolsa.
4. Verificar que la parte de la bolsa en la que se solda no sea mojada o no tenga pliegues o material que impide una soldadura homogénea.
5. Verificar que la silicona de controbarra puesta en la lata sea integra.

SI LA MÁQUINA NO EFECTÚA UN ÓPTIMO VACÍO

1. Cerrar la campana y cuando se alcanza la depresión de aproximadamente 70mms/hg desconectar la línea, comprobando si la aguja del vacuometro permanece en su posición o se atrasa. En el primer caso no se diagnostican pérdidas, por consiguiente el problema es imputable a otra fuente(paletas de la bomba, sustitución aceite). En el segundo caso si hay infiltraciones de aire en la campana, por consiguiente:
   - Verificar la integridad del reten puesto sobre la tapa.

Por lo tanto, necesita la sustitución de las piezas (ya citadas) que podéis pedir directamente a la casa fabricante

2. Controlar que la bolsa durante el ciclo de vacío no se hinche. Si esto sucede:
   - controlar el correcto posicionamiento de la bolsa;
   - controlar el correcto posicionamiento de la barra de soldadura en su lugar;
   - controlar la correcta distancia entre barra de soldadura y controbarra (4-5 mm).

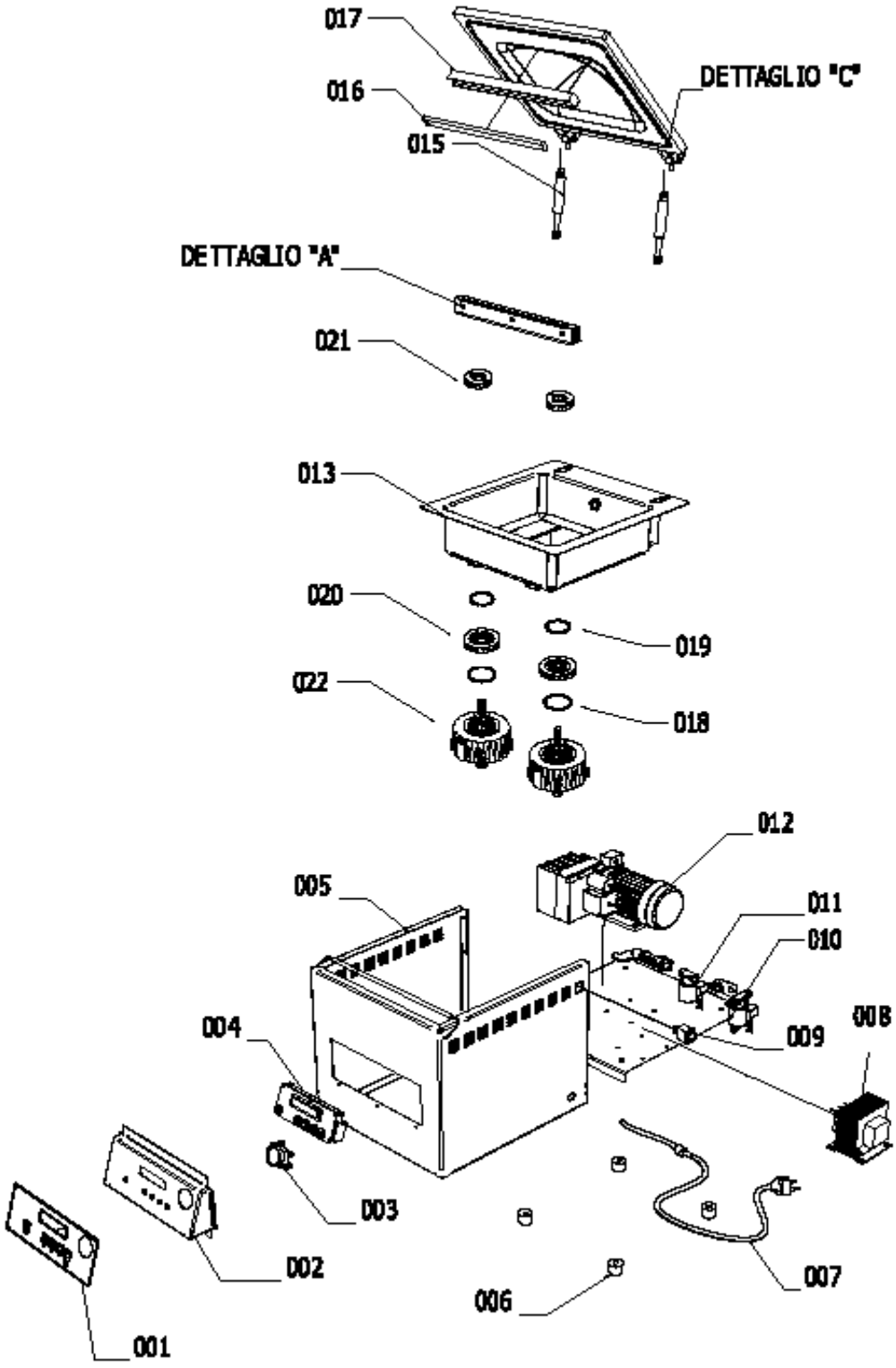
3. Controlar que la soldadura sea homógenea y no presente interrupciones que dejen pasar el aire.
4. Controlar que la impostación del vacío sea adecuada para el producto que estáis envasando.

LA TAPA NO SE ABRE O SE ABRE POCO

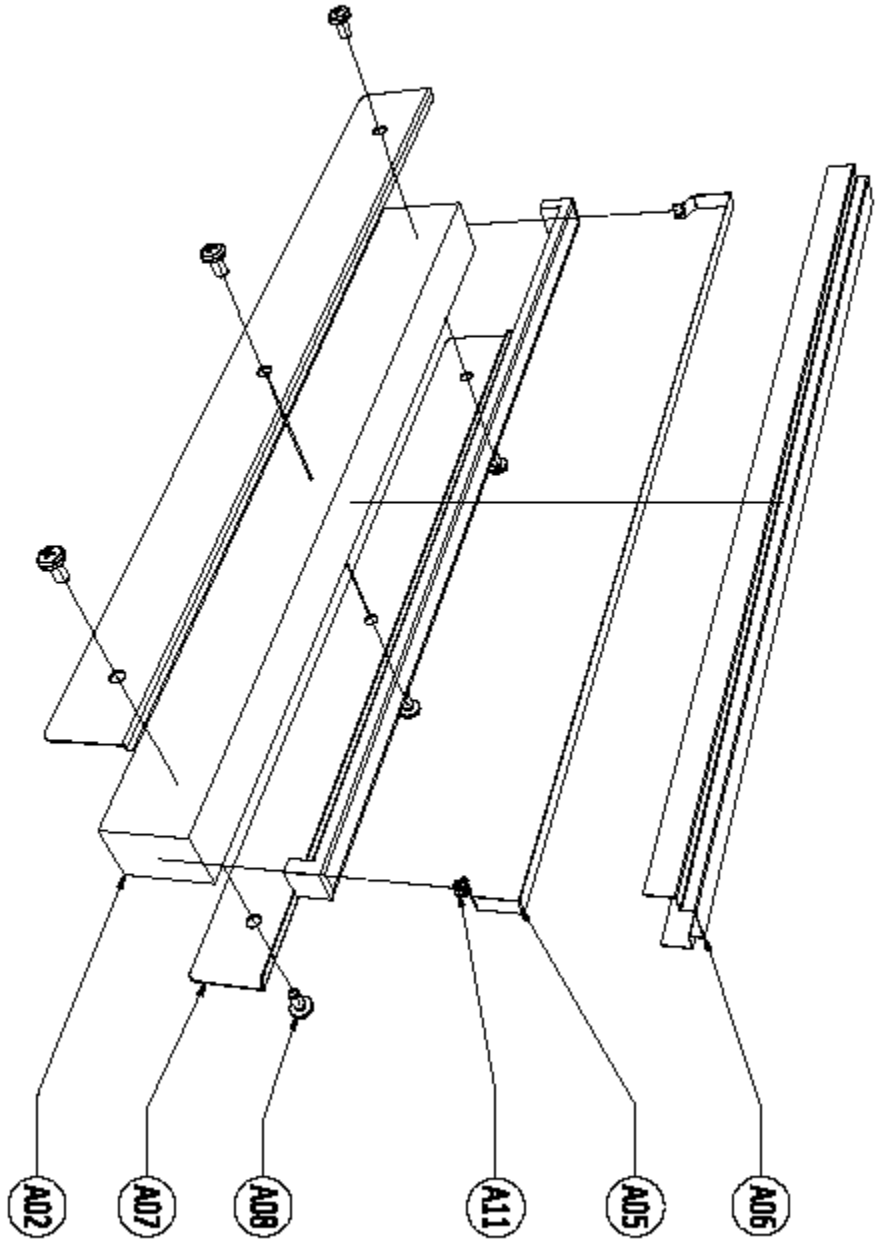
Verificar el correcto funcionamiento de los pistones colocados en el interior de la máquina.

Por cualquier problema relacionado con la placa electrónica (programación, mal funcionamiento) contactar el vendedor.

DESPIEZO


017
016
015
DETTAGLIO "C"
DETTAGLIO "A"
021
013
020
019
022
018
012
005
011
010
004
009
008
003
002
007
006
001

DETALLE " A"



DESPIEZO CAMPANE

1- PANTALLA LEXAN
2- PANTALLA CÁRTER
3- VACÍOMENTRO
4- PANTALLA PLACA ELECTRÓNICA
5- CÁRTER
6- PATAS
7- CABLE DE ALIMENTACIÓN
8- TRANSFORMADOR
9- INTERRUPTOR ON/OFF
10- ELECTROVÁLVULA DE SOLDADURA
11- ELECTROVÁLVULA ENTRADA AIRE
12- BOMBA
13- CÁMARA INTERNA
15- PISTÓN PARA ABRIR LA TAPA
16- CONTRASTE BARRA SOLDANTE (LISTA SILICONICA ROSSA)
17- CONTRABARRA EN ALUMINIO
18- RETENES O-RING SUPERIOR 24 X 3
19- RETENES O-RING INFERIOR 35 X 3
20- RIOSTRA EN TEFLÓN
21- ADORNO DE METAL
22- PISTONES PARA SUBLEVAR BARRAS SOLDANTES

DETALLE "A" – BARRA SOLDANTE COMPLETA

A02 - SOPORTE PARA EL POLIETILENO
A05 - RESISTENCIA NÍQUEL- CHROME 5x0,2
A06 - TEFLÓN S65
A07 – ACERO PARA TENDER TEFLÓN
A08 – TORNILLO PARA FIJAR Y TENDER TEFLÓN
A011 - TORNILLO Y ARANDELA PARA FIJAR NÍQUEL - CROMO

DETALLE "C" – SOPORTE COMPLETO DE LA TAPA

Besser Vacuum Srl
Via Casarsa, 57
Dignano (UD) - Italy
Tel. +39 0432 953097
Fax +39 0432 953591
info@besservacuum.com
www.besservacuum.com

CE

Dichiarazione di conformità * Declaration of conformity * Déclaration de conformité
Konformitätserklärung * Declaración de conformidad

I Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto sotto elencato è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive e alle seguenti normative:

GB The undersigned legal representative of the manufacturing company declares that the below listed product is in compliance, as far as applicable, with the following directives and regulations:

F Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit mentionné ci dessous est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives et normes suivants :

D Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das nachstehnde aufgeführte Produkt, sofern auf dieses anwendbar, mit den folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt:

E El infrascrito, representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto enumerado más adelante cumple, en cuanto sea aplicable, con las siguientes directivas y normativas:

Modello/Model/Modale/Modell/Modelo	Matricola/Serial n°/Numéro de matricule / Seriennummer /Número de serie	Anno di costruzione Manufactured Année de fabrication Baujahr Año de fabricación **2013**

Disposizioni di legge

Riferimento	**Titolo**
Legge 18.10.1977 n.**791**	Attuazione della direttiva del Consiglio delle Comunità Europee (n. 73/23/CEE) relativa alle garanzie di sicurezza che deve possedere il materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro alcuni limiti di tensione.
D.Lgs. 6.11.2007 n. **194**	Attuazione della direttiva 2004/108/CE concernente il riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilita' elettromagnetica e che abroga la direttiva 89/336/CEE
D.Lgs. 25.11.1996 n. **626**	Attuazione Dir. CEE n.93/68 in materia di marcatura CE del materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro alcuni limiti di tensione.
D.Lgs. 31.07.1997 n. **277**	Modificazioni al D.Lgs. 25.11.1996 n. 626, recante attuazione Dir. CEE n.93/68 in materia di marcatura CE del materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro alcuni limiti di tensione.

Normativa Comunitaria

Riferimento	**Titolo**
Direttiva CE n. **2006/95**	Relativa alla Bassa Tensione (DBT)
Direttiva CE n. **2004/108**	Relativa alla Compatibilità Elettromagnetica (EMC)
Direttiva CE n. **98/37**	Direttiva Macchine (e successive modifiche e integrazioni)

I	**CONDIZIONI DI GARANZIA** - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione del presente certificato unitamente ad una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali di fabbricazione e assemblaggio per il periodo indicato nel presente certificato. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il foro di Udine – Italia - UE
G B	**WARRANTY CONDITIONS** - The warranty is valid for 12 months and only if a proof of purchase is presented with this document. - The product is guaranteed against material, factory and assembly defects for the period indicated in this certificate. The warranty covers the repair or replacement of defective components. A product repaired after a breakdown will not be replaced. - The warranty is limited to the free repair or replacement of parts which, according to the manufacturer, do not work properly. Consumable materials and tools are not covered by the warranty. - Warranty services are provided by the dealer where the product has been purchased or, alternatively, by the manufacturer. The transport will be organized by the customer at his/her own risk and expense. - Tampering with or repair by non-authorized personnel will void the warranty. - Any legal controversy will be submitted to the Court of Udine - Italy – EU
F	**CONDITIONS DE LA GARANTIE** - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation du présent certificat accompagné d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et les défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant la durée indiquée dan. le présent certificat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - Pour toute controverse légale le tribunal reconnu compétent est celui de Udine - Italie - UE.
D	**GARANTIEBEDINGUNGEN** - Die Garantie hat eine Dauer von 12 Monaten und ist der Vorlage dieser Bescheinigung zusammen mit einer Kopie eines geeigneten Kassenbelegs oder einer Rechnung zum Nachweis des Kaufdatums untergeordnet. - Die Garantie auf das Produkt erstreckt für den in dieser Bescheinigung angegebenen Zeitraum auf Materialschaden und -mängel sowie Konstruktions- und Montagefehler. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Für jede eventuelle Rechtsstreitigkeit wird als zuständiger Gerichtsstand Udine -Italien- EG anerkannt.
E	**CONDICIONES DE GARANTÍA** - La garantía tiene una duración de 12 meses y queda subordinada a la presentación del presente certificado junto con una copia del idóneo documento fiscal o factura comprobante con la fecha de compra. - El producto está garantizado contra imperfecciones o defectos de los materiales, de fabricación y de ensamble por el periodo indicado en el presente certificado. La garantía consiste en la substitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún caso, la substitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantia se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabbricante, no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantia caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - Para cualquier posible controversia legal se reconoce como competente el Tribunal de Udine -Italia- UE.